

WEIN- EXPERTISE

CHARDONNAY TRENTINO DOC "MASTRI VERNACOLI"



ART-NR. 11911

CHARAKTERISTIK Funkelndes Strohgelb; Aromen von frischen Äpfeln, Birne, Melone und Zitrone; am Gaumen markant, mit feiner, lebendiger Säure, im Verlauf weich und satt, mit nussigen Noten im Abgang.

SPEISENEMPFEHLUNG Empfiehlt sich als Aperitif, zu Pasta mit Meeresfrüchten, geräuchertem Lachs oder zu einem schmackhaften Safran Risotto.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 10°C

REBSORTE(N) Chardonnay

ANBAUGEBIET Trentin (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.50 %Vol., Restzucker 3.00 g/l, Gesamtsäure 6.00 g/l, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Edeltahltank

LEBENSMITTEL. VERANTWORTL. Cavit, S.c. , Via del Ponte di Ravina 31, 38100, Trento, Italien

ABFÜLLER CAVIT S.C. - Trento - Italia